

AJ00468

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Agronegócio



A NATUREZA AGRADECE. Os jacarés de Antenor Blanc são criados soltos em uma propriedade conservacionista, em Regência

Produtores estão prontos para dar o bote no jacaré

Clandestinos desconhecem a lei

Tem muita gente criando jacaré de forma clandestina porque desconhece a lei. É o que afirma Josequias Inácio, diretor da Ambientallis, empresa com sede em Linhares, especializada em criadouros silvestres. No caso da criação de jacarés, destacou, as principais dificuldades são representadas pelas etapas que devem ser cumpridas durante o processo de instalação do criadouro. Vencida essa jornada, só

criadouro, com plantel em fase de formação, no município de Ecoporanga com cerca de 450 exemplares. Entusiasmado com o negócio, ele estima que até 2009 já estará liberado pelo Ibama para iniciar as atividades comerciais.

Dal'Col não teve que se esforçar muito para iniciar sua criação de jacaré. Ao perceber que os animais freqüentavam uma lagoa de sua propriedade ele passou a alimentá-los. Com o aumento da população Dal'Col decidiu, então, se credenciar junto ao Ibama para criar os répteis com fins comerciais.

No momento, conforme declarou, o processo está na fase de seleção dos animais. "Os que se desenvolvem mais formarão o plantel de reprodutores", explicou, destacando que a meta para iniciar o processo de comercialização é de reunir 100 jacarés fêmeas e 25 jacarés machos.

Pelo meio ambiente. As coisas não serão tão fáceis para o produtor Sérgio Luiz Ribeiro, de Ibirapu. Ele também está se credenciando junto ao Ibama para criar jacarés em cativeiro com propósitos comerciais.

Só que Sérgio dispõe de apenas um exemplar, da espécie papo-amarelo, a mais comum na Região Norte. Neste caso, o órgão ambientalista federal deverá liberá-lo para pegar os animais na natureza.

Agenda

Não deixe de ir

■ *Curso de Qualidade do Leite: até 5 de outubro. Comunidade Palmeiras, em Bom Jesus do Norte. Tel.: (28) 3562-1450.*

■ *Curso Sobre Melhoria da Qualidade do Leite: de 4 a 6 de outubro. Comunidade Coqueiro, em Mimoso do Sul. Tel.: (28) 3555-1956*

■ *I Seminário Café com Leite de Guaçuí: dias 6 e 7 de outubro. Teatro Municipal Fernando Torres, em Guaçuí. Tel.: (28) 3553-1791.*

■ *16ª Exposição Agropecuária de Aracruz: de 6 a 9 de outubro. Centro de Convenções de Aracruz. Tel.: (27) 3256-1307.*

■ *Dia Especial de Silvicultura: dia 8 de outubro. Cachoeirinha, propriedade de Toninho Moreira, em Dores do Rio Preto. Tel.: (28) 3552-4204.*

■ *Inauguração Agroindústria de Açúcar Mascavo, Rapadura e Melado: dia 11 de outubro, Patrimônio do XV, em Nova Venécia. Tel.:*

Carne do animal desperta interesse de criadores do Norte, que buscam aval do Ibama para a comercialização

Texto e fotos **ZENILTON CUSTÓDIO**
zcustodio@redegazeta.com.br

Linhares – No prazo máximo de três anos, o Espírito Santo já estará apto a comercializar carne de jacaré. De olho neste interes-

sante nicho de mercado, vários produtores rurais já estão requerendo junto ao Ibama o direito de criar o réptil em cativeiro para fins comerciais.

O interesse parte, principalmente, de agricultores que estão instalados em municípios do Norte do Estado. A idéia é de transformar este recurso natural, que na região foi abundante no passado, em fonte de renda e geração de empregos.

O que, por um lado, não se trata de novidade. Em outras regiões do país, com destaque para a Centro Oeste e o Estado de Minas Gerais, a carne de jacaré, com preço médio ao consumidor cotado em torno de R\$ 50,00 o quilo, já foi introduzida nas culinárias locais.

Mas o lucro é representado também pela venda do couro, que é transformado em roupas, calçados e acessórios. Um centímetro do material chega a ser cotado em US\$ 5,00.

restam vantagens. Ele explicou que as criações podem ser mantidas em pequenos espaços. Destacou ainda que os animais não são exigentes quanto à alimentação. O custo do projeto vai de R\$ 1, 5 a R\$ 2 mil.

Se fosse adquiri-los no mercado ele pagaria em média R\$ 1, 5 mil por cada jacaré em idade de reprodução. Ocorre que o Estado ainda não tem animais disponíveis para a venda.

Também estão se credenciando para o comércio os produtores Alício Galavote, de Colatina, que possui 80 exemplares, Rodrigues Santos, de Marechal Floriano, com 15 animais, e Marcos Morozine, que também terá que capturar os jacarés.

Procura. “Se hoje eu tivesse 5 mil peles de jacaré não teria problemas para comercializar o material”, comentou João Ailto Dal’Col, que mantém um



PELE LUCRATIVA. Ailto Dal’Col cria jacaré em Ecoporanga

Criar também para preservar

Não se cria jacaré apenas com o intuito de obter lucros sobre a venda da pele e da carne do animal. Alguns produtores estão se credenciando junto ao Ibama na condição de conservacionistas. Para esses criadores, interessa apenas manter os animais sãos e salvas em suas propriedades.

É o caso do produtor Antenor Blank Duarte, que mantém uma fazenda na estrada de acesso à vila de Regência, no litoral de Linhares. Ele conta que em meados das décadas de 80 providenciou um poço (uma pequena lagoa) para irrigação de suas lavouras. Atraídos pelo ambiente os jacarés começaram a frequentar e a se reproduzir no local.

Para compensar o prazer de conviver com

os animais, conforme relatou, Antenor passou a alimentá-los uma vez por semana, com tripas de galinha. “Nunca matei, nunca comi e sou contra caçadores”, comentou.

Multa. Entretanto, há seis meses o Ibama recebeu uma denúncia de que Antenor estaria criando jacarés em sua propriedade. Ele foi multado em R\$ 17 mil. Foi então que decidiu legalizar a criação.

Com um plantel de cerca de 40 jacarés, o produtor está se estruturando para cumprir as exigências impostas pela legislação. Uma delas determina que o ele proteja toda a área com o propósito de impedir que os animais saiam da propriedade e se tornem alvos para os caçadores.

PASSO-A-PASSO PARA A LEGALIZAÇÃO

- 1. Elaborar o projeto de criação
- 2. Entrar com pedido junto ao Ibama
- 3. Ibama faz vistoria das instalações e aprova ou reprovava o requerimento
- 4. Se for aprovado apresentar projeto complementar(indicar nome da pessoa que vai tratar dos animais, veterinário que prestará assistência ao criadouro e laboratório que irá se responsabilizar pelos exames dos animais).
- 5. A legislação também estabelece que o criador deverá provar que tem condições financeiras para manter os animais em boas condições.
- 6. Animais devem ser identificados com lacres.
- 7. O criadouro deverá dispor de uma estufa para incubação dos ovos(no caso do jacaré).
- 8. Todo o processo leva seis meses de prazo para ser concluído.

Fonte: Ambientallis (Tel: 3371- 1317)

■ Sobre o animal

- **Vida.** O jacaré pode ser abatido com três a quatro anos de vida quando, em média, chega a pesar quatro quilos.
- **Alimentação.** Os 450 jacarés do produtor João Ailto Dal’Col consomem em média 630 quilos de carne (pulmão bovino) por mês. Para os filhotes é acrescentado um complexo vitamínico.
- **Ovos.** Cada fêmea põe em média 30 ovos por ano, sendo que o índice de eclosão chega a 95%.
- **Lei.** A legislação permite que só sejam abatidos os animais a partir da terceira geração, ou seja, a partir dos netos.
- **Paladar.** A carne de jacaré é um pouco mais rígida do que a carne de peixe, mas tem praticamente o mesmo sabor. A parte mais valorizada é a cauda.

RÁPIDAS

Papaya Brasil começa hoje em Vitória

Começa hoje, em Vitória, com participação de cerca de 350 pesquisadores, produtores, técnicos e exportadores, o Papaya Brasil - II Simpósio do Papaya Brasileiro, o mais importante evento da cultura do mamão no país. Na programação, que vai até sexta-feira, temas como os impactos da Lei do Bioterrorismo na exportação de mamão do Brasil para os Estados Unidos e as dificuldades e perspectivas logísticas para o transporte da fruta. No Papaya Brasil, que acontecerá no Hotel Canto do Sol, na Praia de Camburi, serão realizadas 41 palestras e painéis, inclusive com especialistas internacionais. Informações: www.incaper.es.gov.br

Feirão do Produtor será realizado a cada 2 meses

O Feirão do Produtor, que acontecerá entre os dias 7 e 9 de outubro, entrará para o calendário do agronegócio capixaba. No evento, que acontecerá a cada dois meses, os criadores poderão comercializar seus produtos diretamente ou através de leilões. O XI Leilão Balde de Ouro acontecerá no dia 7 de outubro e o V Leilão Nelore & Cruzamentos no dia 8 de outubro. O Banco do Brasil e o Banestes participarão oferecendo linhas de crédito e financiamentos especiais que facilitarão a realização de negócios. Informações: 3281-8004.